

Basilicum mayonaise/ infuus van tomaat venkelsoepje/ warm komkommerschium/
krokantje van kastanje



Mozzarella bitterballen Ingrediënten

2 blaadjes gelatine, 450 gram melk, 60 gram boter, 180 gram mozzarella, 90 gram bloem bloem/ eiwit/ paneermeel om te paneren, 8 gram zout/peper

Bereidingswijze:

Week de gelatine 2 minuten in koud water. Verwarm de boter zonder te kleuren. Voeg de bloem toe en verwarm dit al roerend 3 minuten. Voeg beetje bij beetje de melk toe en roer goed met een garde tot je een gladde massa hebt. Knijp de gelatine uit, laat oplossen en verwarm het mengsel gedurende 2 minuten (niet koken). Blijf roeren, haal na 2 minuten van het vuur en voeg de verkruimelde mozzarella toe. Breng het mengsel op smaak met peper en zout en laat afkoelen in een platte bak, afgedekt met dikke folie. Als het mengsel is afgekoeld, knijp bolletjes met kleine ijsknijper (2 p.p.) en haal de bolletjes eerst door de bloem, dan door het eiwit en dan door het paneermeel. Doe dit tweemaal. Bewaar in de koelkast tot serveren

Basilicum mayonaise Ingrediënten

20 gram basilicumbladeren, 100 gram zonnebloemolie, 4 gram gladde mosterd, 12 gram eidooier, 4 gram witte wijnazijn, 1 gram zout, 5 draaien peper

Bereidingswijze:

Blancheer de basilicumbladeren heel kort en leg direct in koud water met een koelelement. Dep de basilicum goed droog en draai met de olie fijn in de blender. Giet de olie door een fijne zeef en vang de olie op. Zorg dat alle ingrediënten op keukentemperatuur zijn. Vermeng de eidooiers met het zout, peper, de mosterd en de azijn met behulp van een garde. Voeg nu in een dunne straal de basilicumolie toe en blijf doorroeren.

Venkelsoepje Ingrediënten

1 stuks banaansjalot, 50 gram knolselderij, 1 teen knoflook, 100 gram witte wijn, 1 eetlepel rapsodi, 600 gram kippenbouillon, ½ stuks venkel, 100 gram kookroom, 50 gram bleekselderij

Bereidingswijze:

Snipper de sjalot en hak de knoflook. Verwarm de rapsodi met de sjalot en knoflook zonder te kleuren tot ze glazig worden. Snijd de venkel, bleekselderij en knolselderij in kleine stukjes en voeg deze toe. Verwarm 1 minuut, blus af met witte wijn en verwarm nogmaals 1 minuut. Voeg de kippenbouillon en kookroom toe en kook de soep met deksel op de pan gaar in ±20 minuten. Draai de soep glad in de blender en breng op smaak met peper en zout.

Krokantje kastanje en champignons Ingrediënten

40 gram bloem, 65 gram kastanjes gekookt, 25 gram water, 65 gram kastanjechampignons, 25 gram boter gesmolten, 3 gram zout

Bereidingswijze:

Maal bloem, water, kastanjes en in stukjes gesneden champignons in de foodprocessor minikom, voeg de boter al draaiend toe en maal glad. Spuit met een spuitzak dunne krokantjes op een bakmatje en bak af op 180° 15 minuten.

Warm komkommerschium Ingrediënten

½ stuks sjalot, 165 gram komkommer, geschild, zonder zaadlijsten, 1 eetlepel rapsodi, 100 gram eiwit, gepasteuriseerd, 100 gram gevogeltebouillon zout en peper, 100 gram kookroom

Bereidingswijze:

Snijd de komkommers in grove stukken en fruit samen met het sjalotje aan in een beetje rapsodi. Voeg de gevogeltebouillon en de koksroom toe en breng samen aan de kook. Laat de komkommer net gaar worden en maal glad in de blender. Breng op smaak met zout en peper en giet door een fijne zeef. Laat de massa afkoelen en weeg 235 gram af. Vermeng met het eiwit. Giet in een slagroomapparaat en belucht met een patroon. Zet het slagroomapparaat warm in een pan van maximaal 65°C.

Infuus van tomaat Ingrediënten

2 takjes tijm, 1 mespunt piment d'espelette, 150 gram tomatensap, 1 theelepelbalsamicoazijn

Bereidingswijze:

Hak de blaadjes van de tijm zo fijn mogelijk en voeg bij het tomatensap. Voeg de piment d'espelette en de balsamicoazijn toe, verwarm het sap 5 minuten en breng op smaak met zout en peper. Bewaar op de werkbank tot serveren.

Bereidingswijze:

Voor BIGA (eindtemperatuur 20-21 C graden) Begin alle ingrediënten te wegen. Doe de bloem en de gist in een kom, voeg water toe en meng met de hand. Het pre-deeg moet eruitzien als een deeg zonder vorm. Het is heel belangrijk dat de glutenstructuur niet ontwikkeld wordt. Laat het 18 uur rijpen bij 18-20 graden Celsius.

Voor het uiteindelijke deeg: Begin alle ingrediënten te wegen. Doe de helft van het laatste water en de biga in de mixer op de eerste snelheid om de twee minuten te laten breken. Voeg alle poeders toe en meng tot de glutenstructuur ontwikkeld wordt en het deeg samenkomt in een stevige bal, gewoonlijk 8-10 min. Zodra het deeg eruitziet als een pompoen vorm, begint u langzaam het zout toe te voegen. Wanneer het zout door het deeg geabsorbeerd wordt, begin in 3-4 keer de olie toe te voegen. Voeg in de tweede snelheid het resterende water toe. Het deeg is klaar wanneer de huid glad, elastisch en glanzend is. De uiteindelijke temperatuur van het deeg zal 21-23 graden Celsius zijn.

Draai het deeg 2 of 3 keer met de hand om in een schone gevette bekken. Bedek het met een plasticfolie tot het deeg dubbele grootte heeft bereikt. Snij en weeg het deeg in gelijke stukken met behulp van een metalen deegschrapper. Gewoonlijk 1250 gram voor tray pizza stijl of romana pizza pala en 1400 gram voor dubbele crunch tray pizza. Werk elke bal door de zijanten omlaag te trekken en onder de onderkant van de bal te stoppen. Doe ze in een klassieke witte plastic pizzadoos en laat deze 3-4 uur op kamertemperatuur staan of tot het een dubbele maat heeft bereikt.

Wanneer het deeg dubbele grootte bereikt, strek dan met je handen de bal uit en op een houten pala.

Bakwijze,

Bak op 270 graden C gedurende 13/15 minuten Haal uit de oven. Laat de pizzabak afkoelen voordat u de rest van de ingrediënten toevoegt en zet deze vervolgens ongeveer 5/7 minuten terug in een hete oven of totdat de mozzarella-kaas gesmolten wordt.